



Château Vartely is een jong en dynamisch Moldavisch wijnhuis dat in de afgelopen jaren razendsnel is gegroeid. Wijnmaker Arcadie Fosnea heeft de leiding over de wijnproductie. Hij is opgeleid in Duitsland. Zijn internationale achtergrond is essentieel geweest in de snelle verbetering van de kwaliteit sinds haar oprichting in 1996. Inmiddels heeft Château Vartely diverse internationale prijzen gewonnen.

Vartely verbouwt voornamelijk internationaal bekende druivensoorten zoals de Cabernet Sauvignon, Pinot Noir en Pinot Gris, maar ook inheemse soorten als de Feteasca Alba en de Rara Neagra. De wijngaarden liggen verspreid over het midden en zuiden van het land. Net als Purcari heeft Vartely een groots opgezet gastenverblijf en restaurant.

In Orhei, vlak boven de hoofdstad Chisinau, kunnen toeristen kennis maken met de wijnen van Château Vartely, eten in het restaurant met een Franse en Moldavische keuken en logeren in een van de luxueuze villa's.

## Kwaliteitswijn - Het primaire doel!

De wijnproductie is volledig gemoderniseerd met Duitse en Italiaanse apparatuur. De meeste rode wijnen van Vartely rijpen in eikenhouten barriques. Inmiddels produceert Vartely ongeveer 2,5 miljoen flessen per jaar. Hoewel Vartely een stevige thuismarkt heeft, exporteert zij de meeste van haar wijnen, naar de traditionele Moldavische afzetmarkten als Rusland, Oekraïne en Roemenië maar ook naar Duitsland, Noorwegen en België.

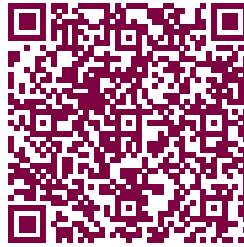
## TRAMINER ICEWINE

€ 28,95



<b>Land</b>	 Moldavië
<b>District</b>	Zuid- Moldavië
<b>Artikel</b>	va-wtic.06
<b>Naam</b>	Traminer Icewine
<b>Wijnhuis</b>	<a href="#">Château Vartely</a>
<b>Soort</b>	Dessertwijn Wit, 375ml
<b>Druivensoort</b>	100% Traminer
<b>Kleur</b>	Goudgeel
<b>Smaaktype</b>	Zoet, Icewine
<b>Alcohol</b>	11%
<b>Beschikbaarheid</b>	Op voorraad



- Rijping** Klassieke Traminer bevroren op de temperatuur tussen -6 en -10 °C, nobel en zoet verkregen door speciale technologie waardoor natuurlijke suikers en alcohol worden behouden.
- Indruk** Met zijn uitgesproken proef sensatie wordt dit ook wel aristocratisch genoemd. Perfect in balans geeft deze wijn een indruk van exotisch fruit maar blijft fris in smaak en een aangename lang afdronk.
- Past Bij** Zoete dessert, rijpe zachte vruchten, pannenkoeken gevuld met room.
- Omschrijving** Ook deze unieke kwaliteitswijn met de Duitse kwaliteitswijn label (Qualitätswein mit Prädikat groep) is geplukt en vewerkt op de temperatuur van -6 -10 °C. De nobele, zoete maar toch klassieke Traminer druif wordt op speciale methode verwerkt om de natuurlijke suikers en alcohol te conserveren. De wijn met zijn uitgesproken proef sensatie wordt ook wel aristocratisch genoemd. Perfect in balans geeft deze wijn een indruk van exotisch fruit maar blijft fris in smaak met een aangename lange afdronk.
- QR-Code** Scan de QR-Code  
en bekijk deze wijn  
op de website.



---

The Wine Adventure  
Achterstraat 22  
3882 AG Putten

Tel +31 (0)341 - 350830  
Mob +31 (0)6 - 12729864  
Email [info@thewineadventure.nl](mailto:info@thewineadventure.nl)

Web [www.TheWineAdventure.nl](http://www.TheWineAdventure.nl)  
 [www.facebook.com/TheWineAdventure](https://www.facebook.com/TheWineAdventure)  
 [twitter.com/thewineadventur](https://twitter.com/thewineadventur)

